

# SNI

SNI 01-3777-1995

Standar Nasional Indonesia



ICS 67.060

Badan Standardisasi Nasional



## Daftar isi

	Halaman
1 Ruang lingkup .....	1
2 Referensi .....	1
3 Definisi .....	1
4 Syarat mutu .....	1
5 Cara pengambilan contoh.....	2
6 Cara uji.....	2
7 Syarat penandaan .....	4
8 Cara pengemasan .....	4

## Makaroni

### 1 Ruang lingkup

Standar ini meliputi acuan, definisi, syarat mutu, cara pengambilan contoh, cara uji, syarat penandaan dan cara pengemasan.

### 2 Acuan

SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*

SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*

SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemaran logam*

SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemaran mikroba*

### 3 Definisi

Makaroni adalah bahan makanan yang dibuat dari campuran tepung terigu dan bahan makanan lain, dicetak ke dalam berbagai bentuk dan dikeringkan dengan atau tanpa BTM.

### 4 Syarat mutu

**Tabel**  
**Syarat mutu makaroni**

No.	Kriteria uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan		
1.1	Bau	-	Normal
1.2	Rasa	-	Normal
1.3	Warna	-	Normal
1.4	Tekstur	-	Normal
2	Air	% b/b	Maksimal 12,5
3	Abu	% b/b	Maksimal 1



Tabel (Lanjutan)

4	Protein	% b/b	Minimal 10
5	Lemak	% b/b	Maksimal 1,5
6	Serat kasar	% b/b	Maksimal 0,3
7	Pewarna tambahan	Sesuai SNI 01-2895-1992	
8	Cemaran logam		
8.1	Timbal (Pb)	mg/kg	Maksimal 1,0
8.2	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maksimal 10,0
8.3	Seng (Zn)	mg/kg	Maksimal 40,0
8.4	Raksa (Hg)	mg/kg	Maksimal 0,5
9	Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maksimal 0,5
10	Cemaran mikroba		
10.1	Angka lempeng total	koloni/g	Maksimal $10^6$
10.2	Escherichia coli	APM/g	Maksimal 10
10.3	Kapang	koloni/g	Maksimal $10^4$

## 5 Cara pengambilan contoh

Cara pengambilan contoh sesuai dengan SNI 19 - 0428 - 1989, *Petunjuk pengambilan contoh padatan*.

## 6 Cara uji

### 6.1 Keadaan

Cara uji keadaan sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 1.2.

## **6.2 Air**

Cara uji air sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 5.1.

## **6.3 Protein**

Cara uji protein sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 7.1.

## **6.4 Lemak**

Cara uji lemak sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 8.1.

## **6.5 Serat kasar**

Cara uji serat kasar sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 11.1.

## **6.6 Abu**

Cara uji abu sesuai dengan SNI 01 - 2891 - 1992, *Cara uji makanan dan minuman*, butir 6.1.

## **6.7 Pewarna tambahan**

Cara uji pewarna tambahan sesuai dengan SNI 01 - 2895 - 1992, *Cara uji pewarna tambahan makanan*.

## **6.8 Cemarkan logam**

Cara uji cemarkan logam sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logam*.

#### **6.9 Cemarkan arsen (As)**

Cara uji cemarkan arsen sesuai dengan SNI 19 - 2896 - 1992, *Cara uji cemarkan logan*, butir 6.

#### **6.10 Cemarkan mikroba**

Cara uji cemarkan mikroba sesuai dengan SNI 19 - 2897 - 1992, *Cara uji cemarkan mikroba*.

### **7 Syarat penandaan**

Syarat penandaan sesuai dengan Undang-Undang R.I. Nomor 23 Tahun 1992, tentang Kesehatan.

### **8 Cara pengemasan**

Produk dikemas dalam wadah yang tidak dipengaruhi dan mempengaruhi isi, aman selama penyimpanan dan pengangkutan.





**BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN**  
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4  
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270  
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : [bsn@bsn.go.id](mailto:bsn@bsn.go.id)